昭和二十四年六月十五日印刷納本　昭和二十四年七月一日発行
「主婦と生活」第四巻 第七号 七月号 別冊附録

主婦と生活七月号第一附録

明るく たのしい

夏の衣食住全書

明るい太陽のもとで輝やくお若いかたがたのドレス。細かいプリント模様と格子と無地ものとそれぞれのもつ味を生かしてみました。
①淡色のブルーの麻地に白レースをあしらつたキャップスリーヴ。
②袖口とスカート裾に若々しいラッフルをつけた涼しげなニュールック。
①
東宝（和志武ひさ子さん）
③
（保坂ヨシキさん）
②
新東宝（三村秀子さん）
デザイン
①④赤門洋装店
②③島村ふさの
⑤伊東磨理子
⑥島田澄子

盛夏の装い――

東宝（花房一美さん）

松竹（桂木洋子さん）

③廣くひらいた衿ぐりと両腰に花びらのようなラッフルを飾つた華やかなワンピース。
④カラー、カフス、ポケット口にあしらつた白が若々しく涼しげな感じです。きれいな色どりのプリント地に向くデザイン。
⑤サモンピンクの厚手絹地の若向き外出着。ヨークは共布をかご目に編んだもの。胸のポンポンが愛らしい感じです。
⑥華やかな花模様のお嬢さま向きスタイル。絹、木綿、いずれにも向きましょう。

①②兄妹おそろいのブラウスとパンツ。海に、山に、元氣で走りまわる夏休みの運動着です。

可愛い

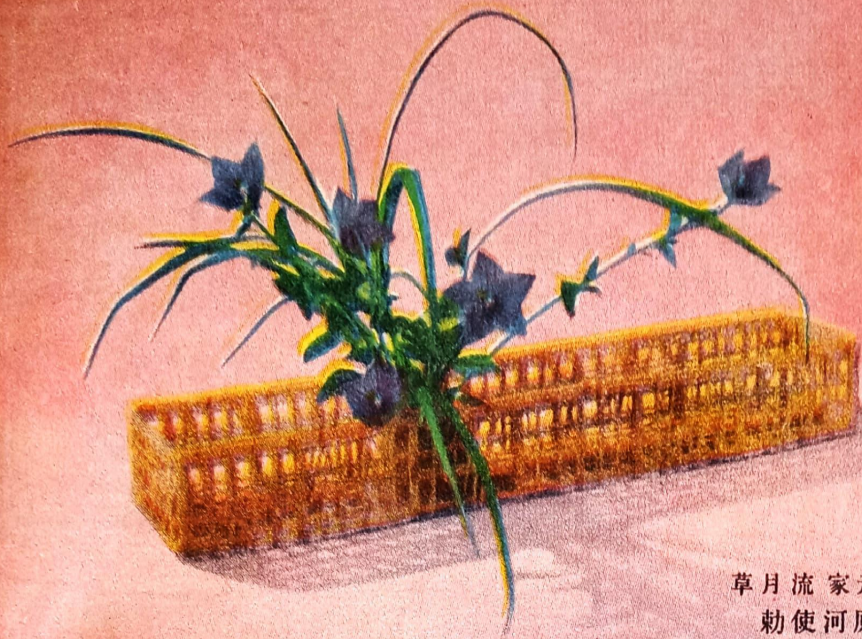
③袖なしの涼しいワンピース。衿ぐりとポケット口に白いジグザグのブレードをはりました。
④衿ぐりと袖口をスカラップステッチで飾り、胸に愛らしい小花刺繡をあしらつたあどけない女兒服。
⑤胸にピンタックを三本つまんだだけのあつさりした男兒服の上下。ピンと張つた麻地がいかにも涼しげです。

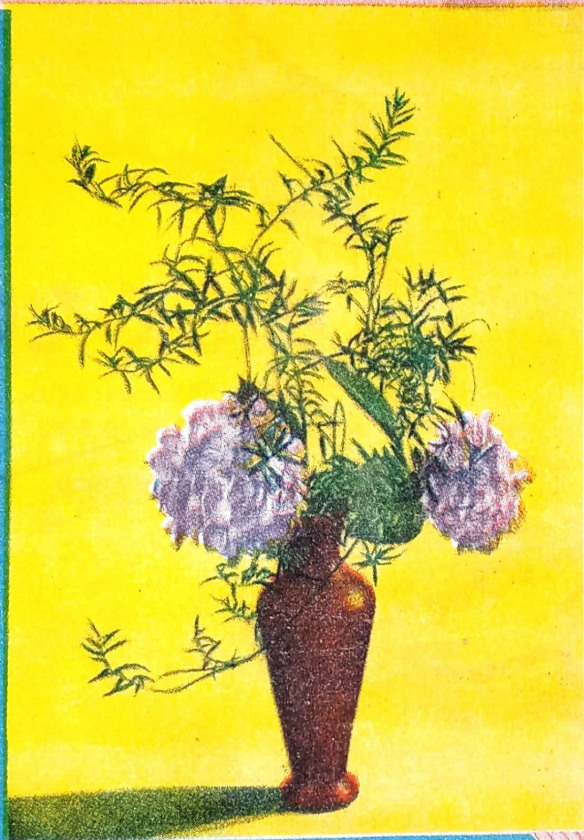
⑥ヨットのアップリケのついた盛夏のあそび着。小さなバケツもヨットの模様です。
⑦ポケットに可愛らしい小花図案をアップリケした涼しいロンパース。
⑧淡色の絹地で仕立てたい、無邪氣な女兒服。胸と袖口と裾のラッフルが素敵です。

⑧オレンジゼリー
⑤オレンジエード
①二色ゼリー
きれいな
夏の味覚
からに涼しい感じのとり合せがよろこば
ごつかずにおもてなしのできる
一品料理のかずかず
ください。
②水晶ドウフと玉子ドウフ
③鮮魚のあらい
⑥グレープフルーツ
④鮮魚のあらい
⑦中華風の変り酢のもの

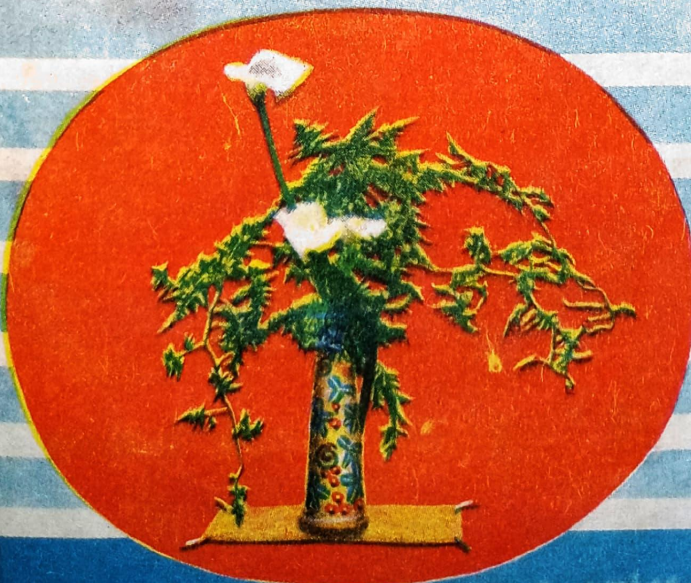
⑨ミルクポンチ
⑩アイスクリーム
⑪スープよせ
⑫カボチヤのはさみあげ
⑬フルーツポンチ
⑭そうめんの流れよせ
みた目も
涼しくたのしい
暑いときは味のさつぱりしたもの、みる
れます。不意のお客さまにもま
飲みもの、お菓子、
をお試し
指導 ①⑤⑥⑧⑨⑩⑬加藤照子
②③④⑦⑪⑫⑭関 操子
え 木村圭三

涼をよぶ夏のいけ花

草月流家元
勅使河原蒼風

草月流家元
勅使河原蒼風

小原流家元
小原豊雲

小原流家元
小原豊雲

安達式家元
安達潮花

夏すがたさまざま

田中絹代さん

陽もかたむけば
すず風は檐をわたり
端居する美しき人の
小千谷ちぢみに涼をさそう

清楚

月丘千秋さん

衿もとかたく
夢をつつんで――
きりりとした着こなし
は、何氣ない立姿にも
ほのかな香りがただよ
うかと――

艶麗

木暮實千代さん

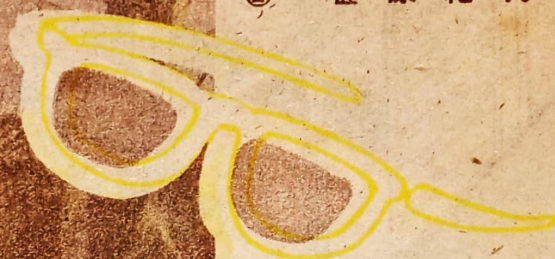
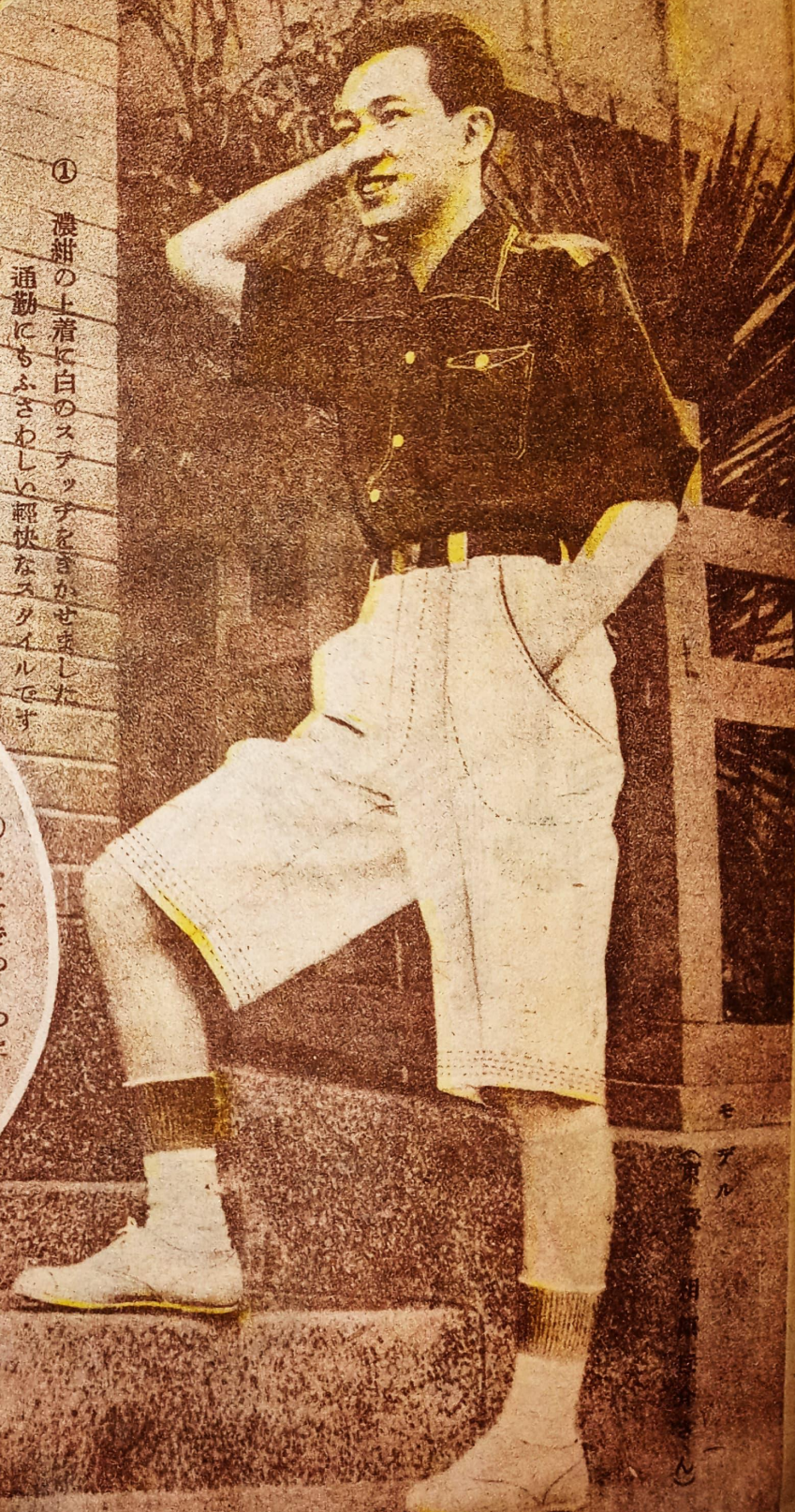
心にくいばかりの
身についたよそおい——
あふるるばかりの
あでやかさに、
ひとときは暑さを忘れ
て——

アップヘアーのいろいろ

波のしぶきを思わせる髪の流れ、カールで山のいただきを表徴した斬新な感覺、アップヘアーのいろいろをお目にかけます
ほの白く浮き出た衿足が涼しげです

軽装

どなたにも手軽にぬえる盛夏向きの男子服。材料は、白、紺などの厚手木綿が涼しげでしよう。ほんとうのスマートさは、このように、一見平凡に見える生活的な装いから生まれます。

デザイン
①③ 町田菊之助
② 笹原紀代

① 濃紺の上着に白のステッチをきかせました 通勤にもふさわしい軽快なスタイルです

② 通学に――外出に――あそび着に、あきのこない男児服上下

③ ピケでつくつた スマートな 六つ接ぎ帽

モデル（東宝 [illegible]さん）

夏の住居を涼しく明るくする工夫

吉田謙吉 絵・文

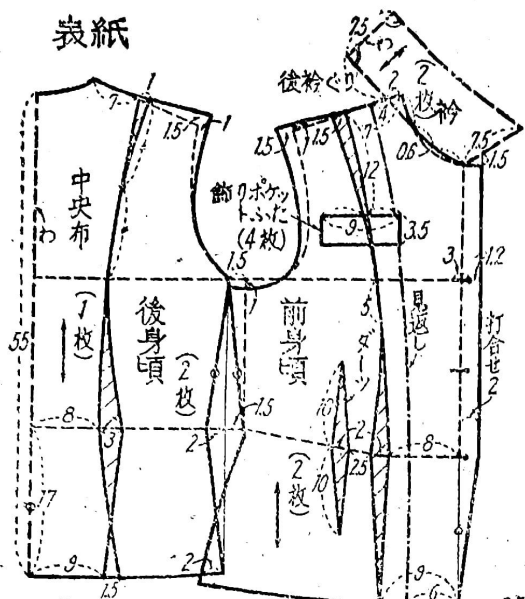
日除けの工夫

（詳しい説明は本文記事をごらんください）

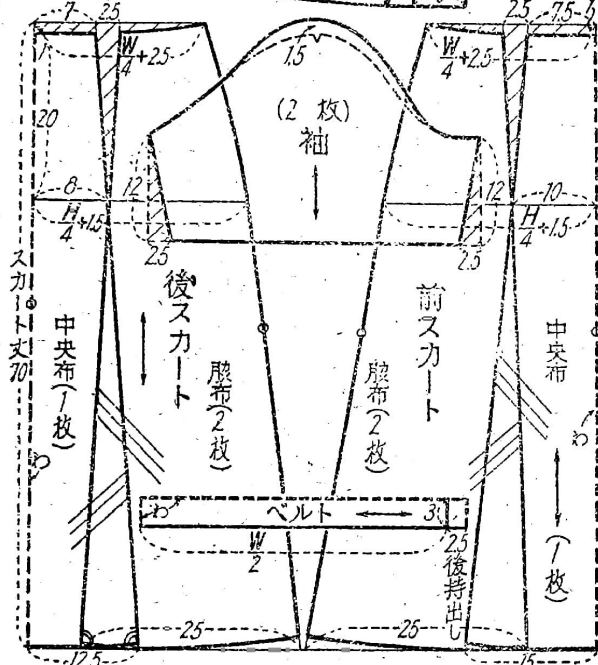
手軽にぬえる 婦人・子供・男子用盛夏服

暑さの夏に、仕立てもらくで涼しくお召しになれる婦人、子ども、男子服をそろえて發表いたしました。つくり方は紙面の都合で要点だけ簡單に説明しましたから仕立方その他ご不明の点がありましたら編集局洋裁係あて、ご質問をおよせくださいませ。

（表紙）

飾りポケットのツーピース

◆**作圖と裁ち方**…ぬい代は上着、スカートとも脇に二センチ、裾、袖口は三センチくらい、他は全部一センチ。

◆**ぬい方**…▲上着…前後とも切り替え線を割りぬいします。前身のダーツをつまみ、上前身頃には玉縁ボタンホールをして見返し布と中表に合せ、衿つけ止りまでぬい、表に返します。衿につくつたポケットのふたを身頃にのせてステッチで押さえ、肩、脇を割りぬいして裾をまつります。

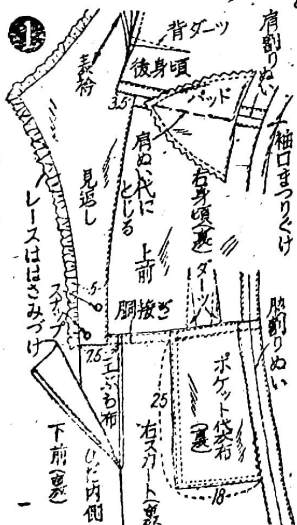
衿をつくり、身頃裏と表衿を合せてぬい裏衿をまつり、つぎに袖をつけます。

▲スカート…前後とも切り替え線を割り接ぎしてから脇をぬい、左脇あきを持ち出し見返しに始末します。

共布のベルトには適當な芯をいれ、ウェストにぬいつけて仕上げます。

（口絵２ページ）①

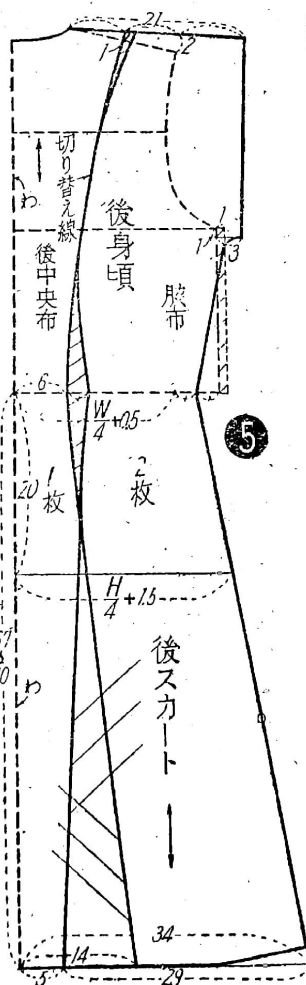
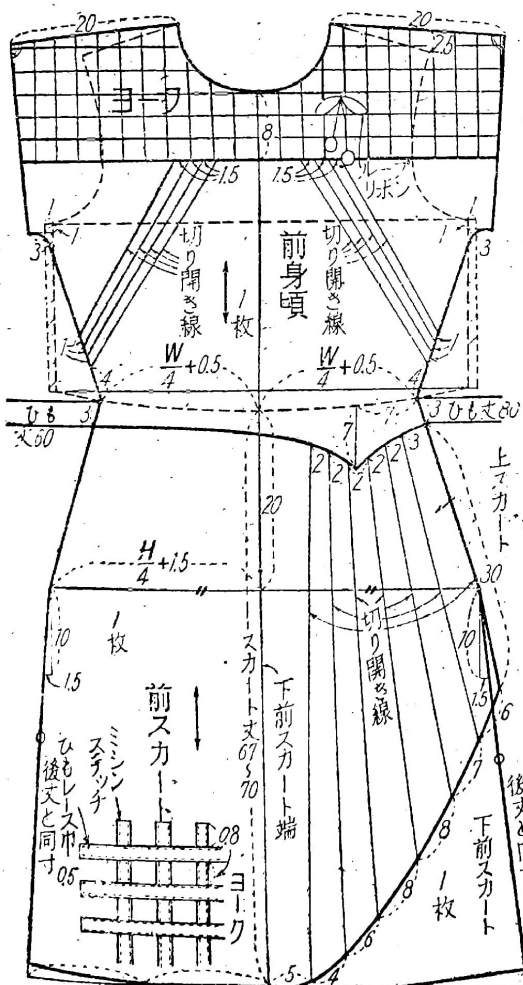
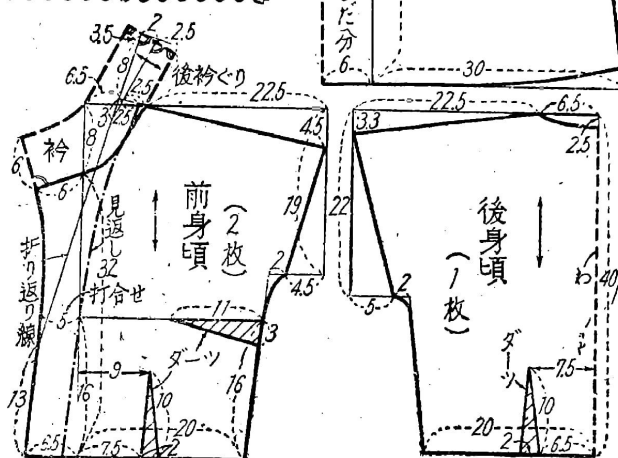
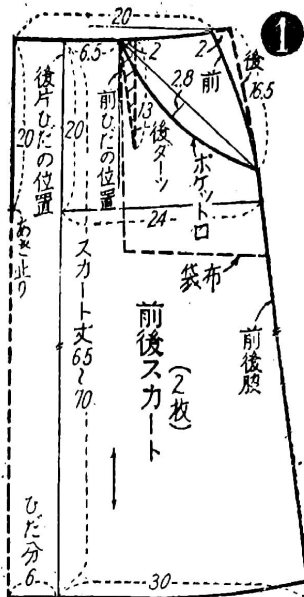
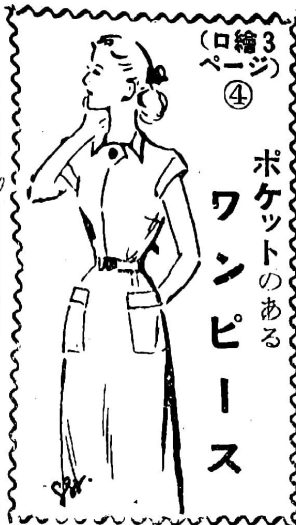
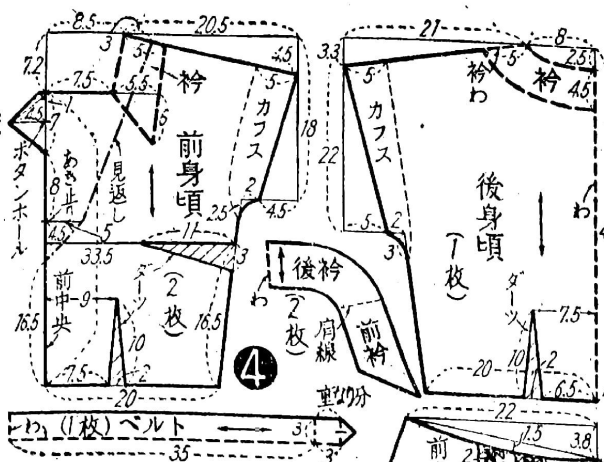
衿にレースを飾つたワンピース

◆**作圖と裁ち方**…ポケットはスカートの上部を折りまげてつくりますから、別に点線の向う布をお裁ちください。

◆**ぬい方**…前後スカートの中央をぬい、片ひだは右側を高くたたみ、前ひだ奥のあきは裁ち目を玉縁に始末します。前スカート裏のポケット口に縦地テープをはつて裏側に折り、口側を端ミシンで押さえて向布を重ねた袋布のまわりをぬいます。身頃とスカートの脇をぬい、胴接ぎをして肩を割りぬいします。

身頃に裏衿をつけ表衿を中表に合せ、（あいだにギャザーをよせたレースをはさむ）外まわりをぬつて表に返し、見返し奥を左圖のように始末します。

最後に袖口と裾をまつり、スナップ、パッドをつけて仕上げます。

目　次

上前端にボタンホールをつくり、見返しと中表に合せて衿つけ止りから、あき止りまでぬい合せ、前身の中央を割りぬいし、見返し奥をととのえます。衿は袷にぬつてバイヤステープでくるみづけます。袖口には白いカフスをのせ、端ミシンで押さえます。スカートのポケット布は口側を表に折り返し、カフスと同様白い布をつけてください。ベルトは片方にボタンホールをつくり、ボタンがけにします。

前身頃の原型を突き合せにして図のように作図します。身頃のダーツのとりかた、スカートの切り開き方は下のとおり、胸は共布ひもを図のようにミシンでとめます。

洋裁

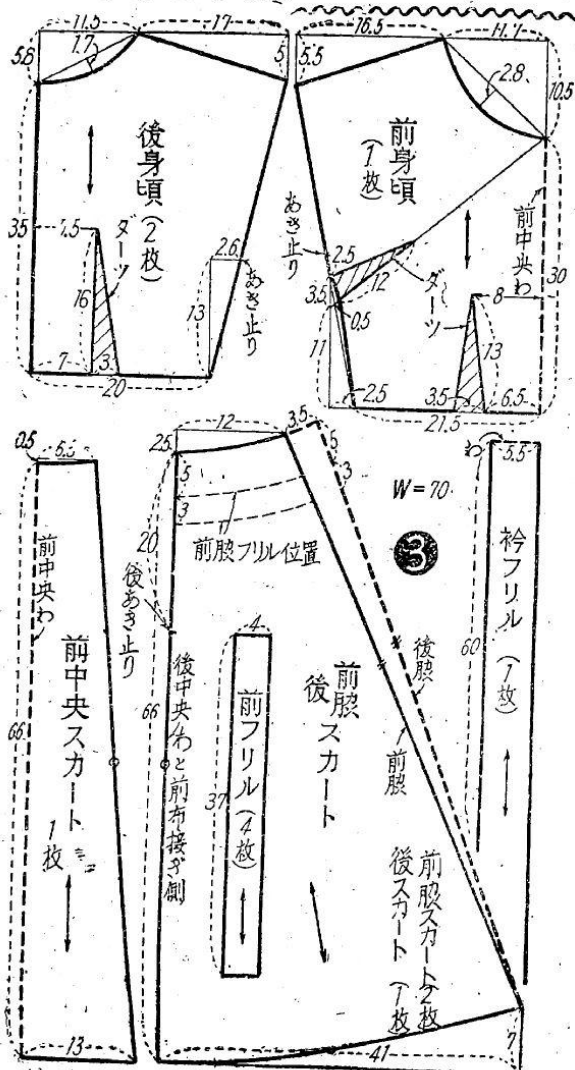
(口絵2ページ) ③

ラッフル飾りのワンピース

背あきはバイヤスで細い玉縁（ぶち）につくり、長いファースナーをつけたスタイルです。衿ぐりのフリルは玉縁でくるみ、前のスカートの両脇に二段のフリルをのせて際（きわ）ミシンで押さえます。

(口絵2ページ) ②

ボレロとスカートのニュールック

ボレロの後ダーツをぬい、前後の肩を接ぎ合せ、袖口フリルをつけ脇ぬいをします。前後見返しの肩をぬつて身頃と中表に合せ、ぬい上げた衿をはさんで衿つけから前端（はし）、裾をぬいます。スカート上は共ベルトです。

(口絵3ページ) ⑥

花模様のワンピース

前後のダーツをぬい、前スカートにはポケットをつけてギャザーをよせ、身頃と胴接ぎします。上前端（はし）にボタンホールをつくり、肩、脇を割りぬいし、衿ぐりからつづけてぐるりと見返し布をつけます。バックルは共布でくるんでください。

②①（口絵4ページ）きょうだいお揃いの ブラウス

お揃いのブラウスは袖だけ別で、他は全部同様に作図いたします。

口繪のブラウスはジャージィで仕立てたものですが、ふつうの布地でぬう場合は肩あきにいたします。

衿は前後とも二枚ずつ裁ち、上側を中ぬいして細い玉縁でくるみづけます。

肩は持ち出し、見返しに始末してボタンがけにします。

④③（口絵4ページ）かわいらしい 姉妹服

③まず衿ぐりとポケット布にブレードをつけます。ポケット口に巾三センチぐらいのバイヤスを當てて始末し、前スカートにのせてステッチで押さえます。結びひもはつぎの女兒服と同様、脇ぬいにはさみづけます。④背あきは左を裁ち出し持ち右側を見返しにして突き合せ、スナップどめにします。衿ぐりと袖口、前身の刺繍は上圖を參照。

洋裁

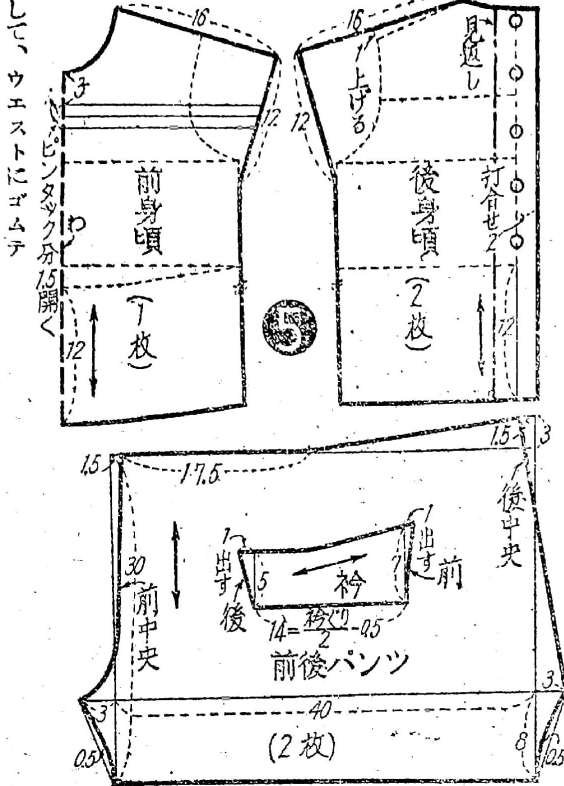
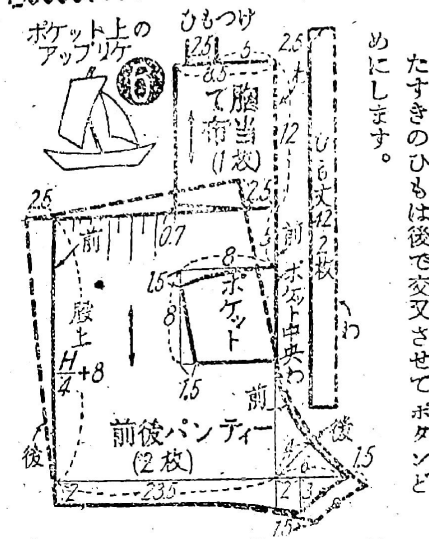
（口絵4・5ページ）⑥⑤

男児服の上下 お舟のロンパース

⑤胸に五ミリのピンタックを三本つまみ、肩、脇を袋ぬいして後打合せを裏見返しにととのえます。衿は表裏二枚ずつ裁ち、それぞれ中ぬいして、つけ側をバイヤステープで身頃にくるみづけます。パンツは股下股上とも袋ぬいして、裾口、ウエストを三つ折りぬいして、ウエストにゴムテープをとおします。

⑥おなかにはアップリケをした大きなポケットがついています。

パンツの前後股上をぬい、前には胸当て布をつけて脇をぬいウエストを三つ折りにしてゴムテープをとおします。

たすきのひもは後で交叉（こうさ）させてボタンどめにします。

（口絵5ページ）⑦

花飾りのロンパース

ぬい代は後パンツ上に三センチ、他は一センチつけます。ぬい方は図をごらんください。

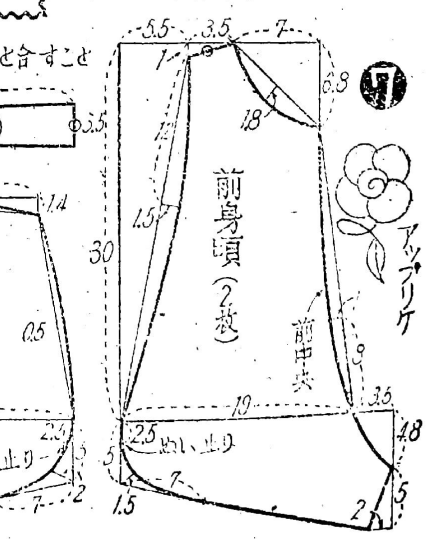
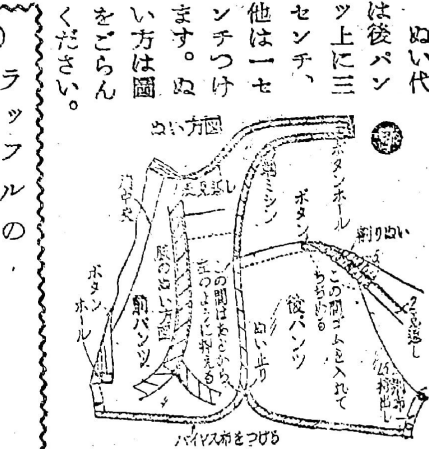
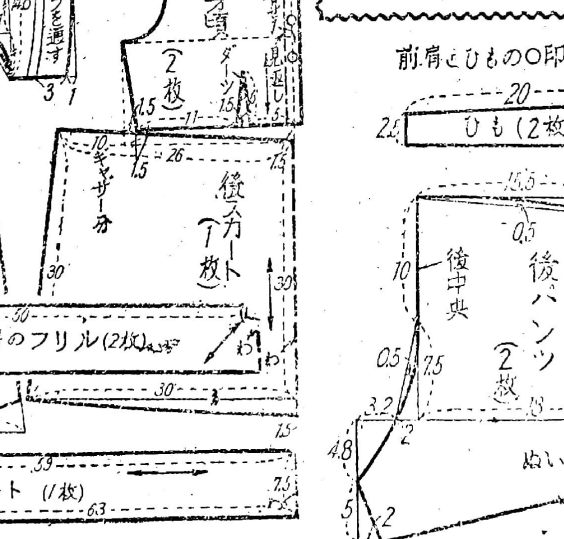
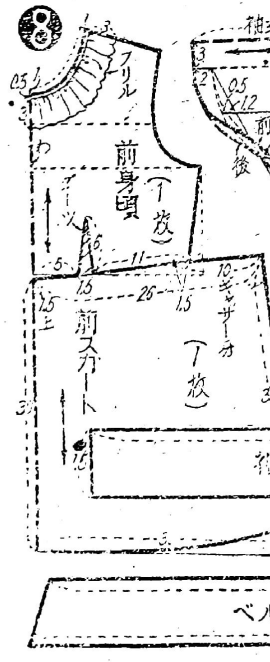
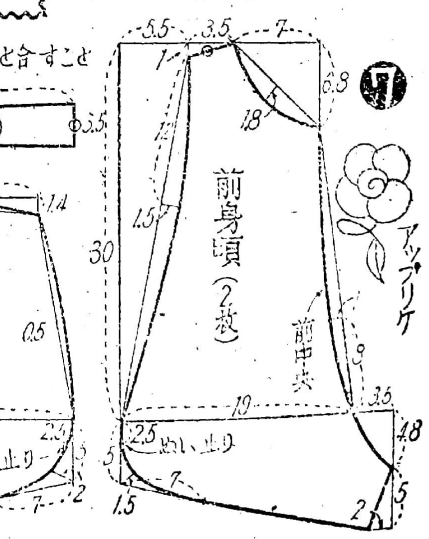
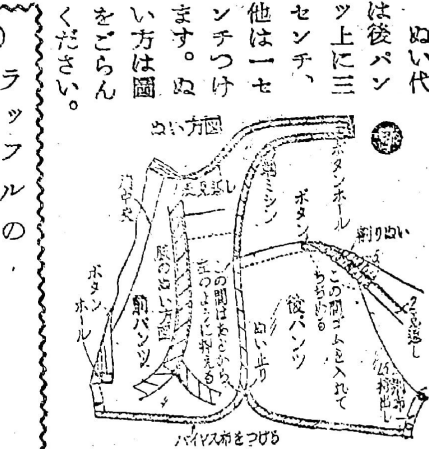
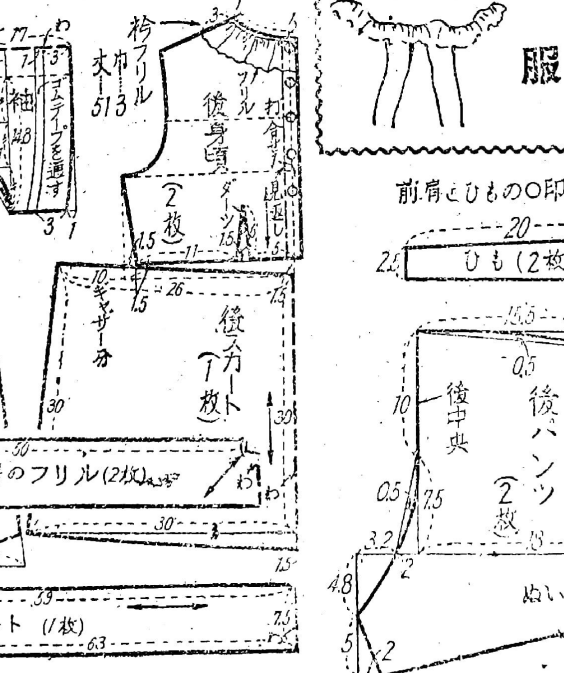
（口絵5ページ）⑧

ラッフルの女児服

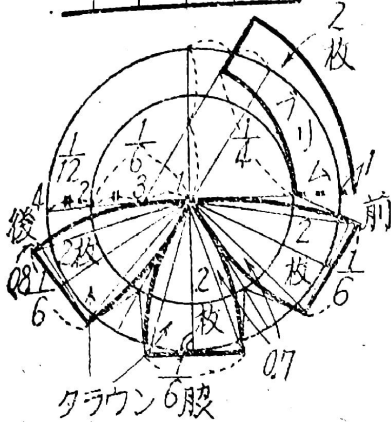
後打合せは裏見返しに始末して前後肩を合せ、ギャザーをよせたフリルを衿もとにとめて、端（はし）を五ミリの玉縁（たまぶち）にくるみます。身頃とスカートをぬい合せ、脇をぬいます。

袖口は裏側にテープをつけてゴムをとおし、袖山は適当にギャザーをよせて袖をつけます。裾のフリルはギャザーをよせ、スカート裾に合せて中ぬいし、ぬい代を上側に折つて端ミシンで押さえます。

③②① 盛夏向きの 男もの一揃い

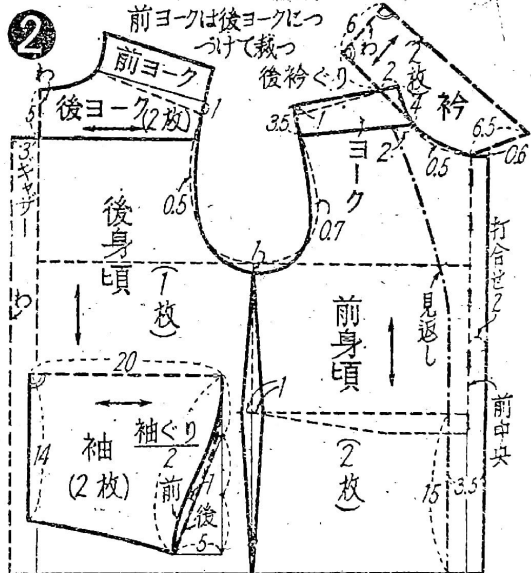
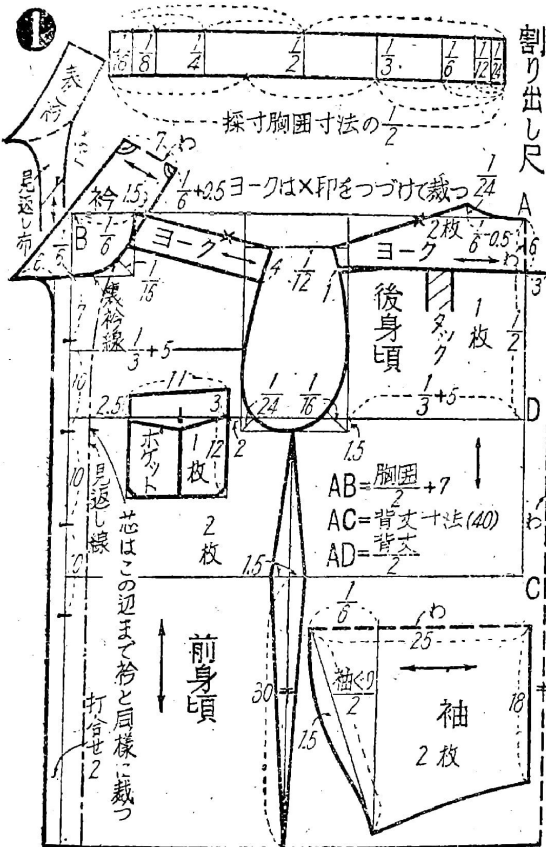
（口絵13ページ）

◆**作図と裁ち方**①・・胸囲を計つてゆるみなし二分の一の割り出し尺をつくり、これを使つて作図をします。

表衿は見返しつづきですから第一ボタンの下あたりで接ぎをいれます。

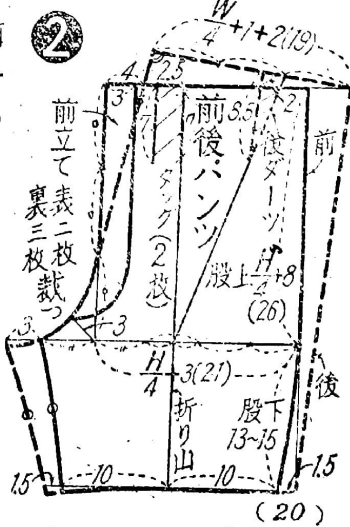
◆**ぬい方**・・▲**開襟シャツ**…後身にタックをつまみ、表裏のヨークで後身頃と前身をはさみぬいにします。裏衿をつけたのち表衿に芯を据えて前端から衿まわりをぐるりと地ぬいして表に返し、見返し奥をぬい押さえ、つぎに袖をつけてから袖下につづけて脇をぬいます。

▲**ズボン**…シャツの要領で腰囲の割り出し尺で作図をします。前立てのつくり方は図を参照してください。両脇のポケットは口裏にテープをつけ、向う布を合せて底を表からステッチします。ベルトとおしは腰裏布をつけるとき、上部をはさみづけにします。裾口は三つ折りにして一センチ間隔のステッチをかけます。

②**男児服の上下**・・仕立て方は①と同じ要領にいたします。

★**衿**＝つけ側をのこして表裏をぬい合せ、身頃裏と表衿を當ててぬい、裏衿をまつります。

★**ズボン**＝ポケットは普通の脇ポケットか①と同様の変り型にしてください。

③**帽子**・・頭廻り寸法の割り出し尺で作図をします。クラウンは左右の三枚を割り接ぎした二つの半円を中心でぬい合せます。ブリムは袷にぬつて表から四ミリ巾のステッチをかけ、つけ側を伸ばして、クラウンに合せます。ぬい代はぜんぶテープをのせて始末し飾りひもをつけます。

★すっきりした夏のお化粧と髪の手入れ★

牛山喜久子

夏のお化粧は、つとめてサッパリと小ぎれいにすることが大切で、ことに汗の多い方などはお化粧くずれの簡單になおせるように工夫しましよう。

お顔は、つめたい水で石けんの泡をよく立てながら洗い、よくすすいで石けん質を完全にとり去ります。

洗顔後はアストリンゼントローションをたたきつけるようにすり込み、肌を引きしめます。

外出の時もローションをふくませた脱脂綿を小さな容器にいれて、ハンドバックにいれておくと、お化粧なおしに便利です。汗のひどい時などこれでふけば氣持ちよくなります。

お化粧下には乳液の方がサッパリします。乳液で顔をふき、近ごろ流行のパンケーキ（スポンジ）をごくかたくしぼつて一面に顔にぬり、眉やまつ毛、まぶた、生えぎわなどについた白粉をコールドで拭きましたら、ほお紅をぼかし、粉をたたき、口紅、眉ずみで仕上げます。

ほお紅はうすくしておいた方が涼しげに見えますし、眉や口紅もほかの季節よりあかるい感じに仕上げます。

口紅もなるべくあかるい色をえらび、輪廓をクッキリとかいて、唇の肌へよくすりこみ、紙をくわえてよぶんの紅をふきとりましたら、舌先で唇にしめりを與えておきますと、美しく仕上ります。

夏はお顔なおしをまめにすることで、脱脂綿にしませたアストリンゼントローションで顔をさつとふき、あとは粉白粉、パンケーキなど使つて簡單になおします。

こうして夏のお化粧は、晝間はなるべくコールドクリームをさけた方が涼しげですが、夜は肌のお手いれとしてコールドクリームの輕いマッサージ（簡單に指先でたたくていいどでよい）をするようにしましよう。

また夏は髪の手いれがゆき届いていないと汚れやすくてすぐ臭くなり、自分にも他人にも、不快なものです。

必らず寢るまえにブラッシをよくかけ一日の汚れはその日におとす習慣をつけましよう。一週に一回、汗のひどい方は五日に一回くらいシャンプーをすれば、あとはこのブラッシングでかなり清潔を保てます。

ブラッシのかけ方は、頭の皮膚に刺戟をあたえるていどの強さで、たたきつけるような調子にやります。前髪を少しずつ分けながらブラッシングし、つぎに中央から後へ向け、えり足の方は下から上へとかし上げるようにします。

ブラッシがすみましたら指先きを髪の中へいれて頭の皮膚のマッサージをします。

このような手いれをしますと、脂肪の分泌がよくなつて、いつも髪が艶やかです。

暑い時には髪がむれて臭くなりやすいので、寢る前にこの手いれをしたら、髪を枕の上に散らしてやすみますと、よほど防ぐ事が出來ます。朝はよく荒櫛でとかし、毛さきを少しずつとつて指に巻きつける氣持ちでとかしますと、毛さきがなじんでやわらかくカールが出來ます。

パーマネントをかける時は、なるべく短かくかかり、髪の多い方はそいで少なくした方がさつぱりします。

やわらかく美しくかかつたパーマネントなら、洗髪のあと大体のしめりをとつて櫛でよくとかし、ひたいの生えぎわあたりに好みのカールかウエーヴをあしらい、毛さきをカールクリップで巻いて風とおしのよいところで乾かしておきますと、つぎの洗髪まで大ていやわらかな形で、美しい髪型を保つことが出來ます。

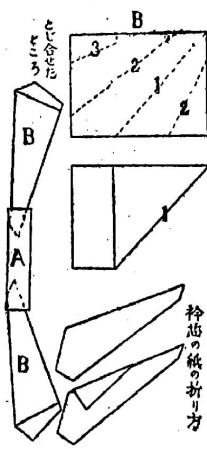
★着つけの工夫★

和服の着崩れした姿は、お品がなくむさくるしく見えますので、着つけの秘訣を公開しましよう。

體の缺點の補整＝薄ものは体の形がそのまま出ますから、まず着つけの基本として体のでこぼこを補整します。お乳やお腹が出ている方は洋服式にブラジェアー、ガーターのないコルセットで押さえます。また臀部の出た方は上のくぼみに腰ぶとんをつけます。

下着の準備＝着つけのキイポイントである胸元をすつきりさせるため、肌着は衿なしに仕立て、長襦袢の衿芯に、奉書のようなやわらかでしつかりした和紙を必らずいれてください。

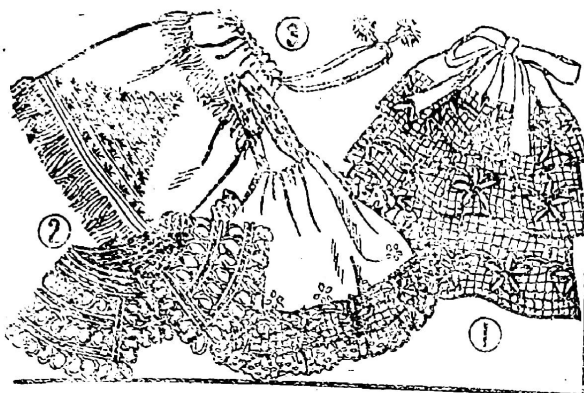
お召しになつた時に衿が圓みを持つことを心にいれ、内側になる方をつめ加減にとじるのが秘訣。特別胸のこけた方はふつくり見せるため、半襟の裏うちを厚く、肥つた方は反對に薄くします。

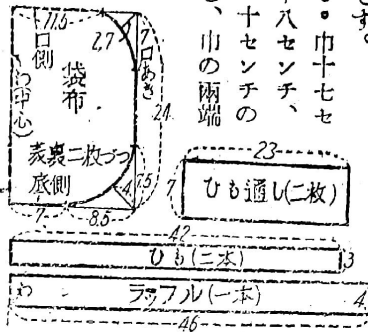
着つけ＝從來の普通寸法にせず、洋服と同じように、体に合つた寸法に仕立てることが、着崩れせず、缺點を補う基本的なことです。

えりもとを整えながら長襦袢を召し、だて巻のかわりに、芯のない二寸巾くらいのメリヤスかさらしのひもを使つて胸部をゆるやかにしめます。きものは褄先きをきりりと上げて前を合せ、腰骨の上をしつかりしめますと、美しい裾線が出ます。薄もののときは下着、ひも類は必らず白を用います。

B 3 2 1 2 とじ合せたところ B A B 1

衿芯の紙の折り方

村井八壽子

いろいろ （裏表紙参照）

①布レースのジャボとバッグ

むかしもとめた袖口レースを利用したジャボとバッグ、布レースを何段か接いでも美しいものです。

◆ジャボ●●巾十七センチで丈は十八センチ、十四センチ、十センチの三枚を用意し、巾の両端を細く三つ折りぬいして、三段に重ね上部を六七センチにぬいちぢめてバイヤスでくるみ、蝶むすびにした色リボンをとめつけます。

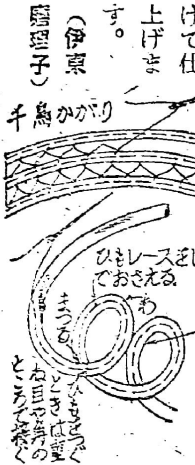
◆バッグ●●図のような寸法に裁ちます。口側の真直な部分をあきとして残し、そのまわりの寸法にラッフルをぬいちぢめ中表にした二枚の表袋布の間にはさみ、やはり中表にした裏布を重ねて、五枚いっしょに外まわりをぬい合せて表に返します。ひも通し布の両端を細い三つ折りぬいにして袋布の表側につけ、裏側でまつります。二本のひもは袋にぬい、ひもとおしに二本とおして、端を結びます。（高木とみ子）

②ひもレースの替えカラー

衿の型紙に口繪のような図案をかき、この上にひもレースをとじつけますから型紙は弾力のある日本紙などをお使いください。

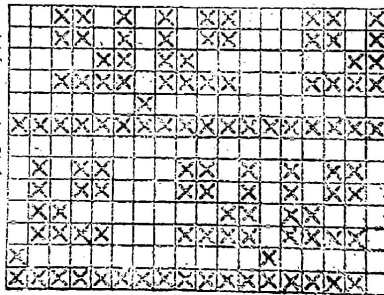
◆ひもレースのつくり方●●布を三センチ巾の正バイヤスに裁ち、巾を二つ折りして、ひっぱりながらミシンがけし、余分のぬい代を裁ちおとして表に返します。

このひもレースを型紙の図案どおりにしつけで押さえてゆきます。（①参照、ただし表衿になるほうを下向きにする）

ひもの交叉点、接觸点はさきに細かくまつり、あいだのところは、穴糸か、カタン糸をより合せて②のように千鳥でかがります。かがりおえましたら紙からはずし、アイロンをかけて仕上げます。（伊東磨理子）

③クロステッチの趣味の手さげ

口繪のバッグはしょうゆのこし袋布ですが、布目のあらい木綿や麻地もよろしいでしょう。

◆材料●●要尺は丈三十二センチ巾二十三センチの布二枚、極細毛糸少々。

◆ぬい方●●布の上下を四センチ巾に横糸をぬいてふさをつくり、極細毛糸で底から左図のクロステッチ模様を刺します。

二枚の袋布を中表に合せて、脇を上から十二センチ残して一センチのぬい代でぬい、ぬいどまりに切りこみを入れて表に返し、ここから上に二センチぬい、四センチ（ひも通し穴となる）はなして残り全部をぬって割ります。

ひも通しのぬい代はまつり、中央から二つ折りして表に返し、山から二センチ入ったところと底側をぬい押さえます。ひもは毛糸三本を鎖編みにし、袋口にとおしてからポンポンをつけます。（近藤百合子）

④松編み飾りのシックなレース手袋

◆材料●●二十番カタン糸、レース用かぎ針。

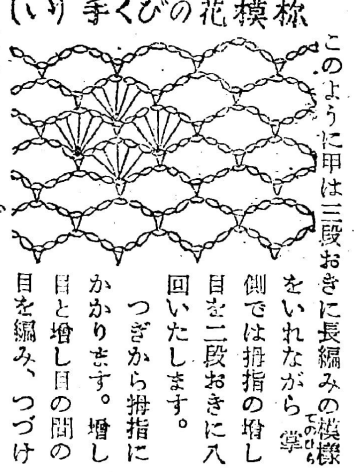
◆編み方●●鎖百七十目をつくり、最初の目にひきぬきでとめてわにし、「鎖五目編み、五つ目へ短編み一目でとめ」をくり返すと、穴編みが三十四できます。

つぎからは、「鎖五目、前段の鎖五目の中央に短編み一でとめる」をくり返して二段編み、編みはじめとわの中央に糸じるしをつけて、甲と掌の区別をします。

最初右手から編むとして、まず掌側で拇指の増し目をします。編みはじめの糸じるしのところで一穴、四穴編んで一穴増し、あとは地編みをつづけ、もう一つの糸じるしから、四穴編んだら前段の短編みに長編み五つ入れ、つぎの山に短編みでとめます。つぎは三穴編んで長編み五つ入れるのを二回して、あとは地編みをします。

（い）手くびの花模様

このように甲は三段おきに長編みの模様をいれながら掌側では拇指の増し目を二段おきに八回いたします。

つぎから拇指にかかります。増し目と増し目の間の目を編み、つづけて鎖九目つくってわにし、地編みで五・五センチ編み、指先きの減し目をします。

減し方は一穴編んだら、すぐつぎの山に短編みでとめるのをくり返し、穴の数を半分にして糸を二十センチぐらい残して切り、この糸を針にとおして全部の編み目の先きをすくい、かたくひきしめてとめます。

つぎに拇指のつくり目のところに糸を結

アクセサリー

アクセサリー

びつけ、残りの目をわにして地編み四・五センチ編み、各指にかかります。このとき甲には長編みの模様をはじめから七段になるまで編みいれてください。

人さし指は拇指側の目を中心に十六穴編み、鎖四目つくつてわにし、六・五センチ編み、拇指と同じように減ししてとめます。

中指は甲と掌から五穴ずつと人さし指のつくり目、新目四目をわにし七・五センチ編み、薬指は四穴ずつと中指のつくり目、新目四をいつしよにして七センチ丈に小指は残りの目と薬指の間の目をいつしよにして、五センチ編み、指先きをとめます。

手くびの飾り…長袖のつくり目に糸をつなぎ、一穴に三目の割り合いで短編みをし、つぎの段は鎖四目して「下一目とばして長編み一、鎖一」をくり返し、一段編みます。

つぎは「鎖五目、前段の長編み二つとばして短編み一でとめる」をくり返し、つぎの段から地編みと同じ穴編みを三段します。

穴が三十二できますから甲と同じ長編み五つの模様編み（松編み）を七穴おきにいれて一段編み、つぎの段は前段の松編みの左右に松編み二つ、つぎの段は一つと(ろ)のように編み、さらに地編み三段します。つぎから

山形模様

(ろ)

山形模様をいれます。一段目は穴三つ編んで松編み一つ、あとは七穴おきに一つずついれ、穴四つで終ります。二段目は前段の松編みの左右二つを松編みとし、三段目以後は松編みを左右に一つずつずらして間の穴を減らしてゆき、松編みの間の谷を(ろ)のようにします。

三段目は鎖五、前段の松編みの間に短編みでとめ、鎖五、前段の山に短編み一。四段目は鎖五、前段の山の中央に短編み一でとめます。これを二回し、五段目は谷の両側は五目の鎖の穴、中央の穴に長編み八目いれます。六段目はこの長編みの上に、間に鎖一をいれた長編み十目、七段目は鎖二目ずつに、八段目と九段目は鎖三ずついれて長編みにしてゆきますと、松編みも一つになつて、飾りができますから糸を切ります。これで右手ができましたから、同じ要領で左手をお編みください。（佐藤徳子）

—⑤— 清楚な ハンカチーフ二種

Ⓐは色糸を縞に引きこんだもの、Ⓑはドロンウォークをあしらつたハンカチーフ、

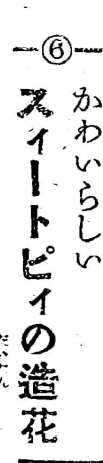
◆**つくり方**・・▲Ⓐ…色糸を縞に引きこむ要領は、まず地糸一本を針ですくい上げて抜きとり、つぎの一本の端に色糸の端を片結びにして地糸を引くと色糸が入ります。

▲Ⓑ…圖の寸法に外まわりと中の模様の糸を抜きとり、四角のかどはさきに全部それぞれ卷きぬいをしておきます。

ふちは㋑のとおり、木綿類は大たい糸目を四本ずつすくいますから、まず布裏の二本目から地糸一二本をすくつて表に針を抜き出し、つぎに圖のように四本いつしよにくぐらせて糸を手前にきゆつと引きしめ、以下この要領ですすみます。㋺は内側も㋑と同様で梯子にします。㋩は圖を参照してください。（三崎エミ）

ドロンウォークの寸法とかがり方

ハンカチーフは25センチの正方形

—⑥— かわいらしい スイートピィの造花

布地はピケ、二枚の花辨で大胆な感じにつくりました。スーツの胸や帽子飾りに—

◆**つくり方**・・まずゼラチン（寒天かふのりでもよい）を煮とかした液を布裏に手ばやく刷き、乾いてから①②の寸法に花辨を裁ちます。③外側の大きい花辨の上部に手藝用の丸鏝をおき、（または火ばしの頭）鏝を充分に活躍させて、みぞを丸くつくります。④⑤小さい花辨は眞中に小さい丸鏝をぎゆつと當てて二つ折りにします。⑥これを大きい花辨でおおうようにまとめ、もとを細い針金で卷き、ちよつと糊をつけて造花用の緑のゴム管か⑦の茎にさしこみます。⑧この要領で三つつくつてまとめます。（伊東露理子）

眞夏の涼しいお料理

一品料理　關　操子
飲物と菓子　加藤照子

一品料理

水晶ドウフと玉子ドウフ

（材料は全部五人前）

（材料）トウフ二丁、卵黄二個、寒天一本、とりのささみ二ツ、ひねショウガ、カタクリ、しようゆ、トマト、パセリ少々。

（つくり方）水晶ドウフはトウフをざるにあげ、しばらくおいてから一口切りにし、塩少々とカタクリをまぶしてゆで、カタクリがとけたら取出して冷まします。卵ドウフは寒天を水二合で煮とかし、卵黄に塩一つまみいれてときまぜた上に少しずつ加え、水でぬらした流し箱に手早く流しこんで固め、水晶ドウフと同じ大きさに切つて冷やしておきます。とりのささみは塩、コシヨウして熱湯でさつとゆで、薄くそぎ切りにし、器に盛り合せ、トマト、パセリ、おろしショウガをあしらい、小皿にしようゆを添えます。

鮮魚の洗い

（材料）いきのよい魚（タイ、スズキ、フナなど）五切、パセリ、ワサビ、氷少々。

（つくり方）魚を三枚におろし、皮をとつてうすいそぎ身にし、指をいれて引つこめるていどの熱い湯にいれ、二、三回ゆり動かしてすぐ冷水にさまします。

鉢に氷のぶつかきをいれて魚をのせ、パセリ、ワサビを形よくあしらいます。

そうめんの流れ寄せ

（材料）そうめんまたは細いうどん一把、ジヤガイモ一個、ダイコン、キユウリ少々、寒天二本、濃いだし、油、食紅。

（つくり方）そうめんはやわらかくゆでてさらしておきます。寒天は水二合に塩少々加えて煮とかします。

ジヤガイモは細かく切つて水につけ、しばらくしたら水氣をふいて空揚げにし、塩をふつておきます。流し箱にそうめんをさばくような氣持ちでいれ、熱い寒天を流しこみ、ジヤガイモの空揚げ、キユウリのうす切り、花ダイコン（直徑二センチくらいのダイコンのふちを花のように切りこみ、まわりを食紅でそめて小口からうすく切つたもの）などを浮かせてかため、適當に切つてそうめんの汁より濃いめのつけ汁と、ときガラシをそえます。

中華風の變り酢のもの

（材料）寒天一本、燒き魚三切、キユウリ、トマト、白ゴマ、酢、パセリ少々。

（つくり方）寒天は水二合二、三勺で煮とかし、流し箱にいれてかため、さいの目に切つておきます。

魚は何でもよく、塩燒にして荒くむしり、キユウリはうすい斜め切り、トマトは一センチ角切りにして二つとも塩をふります。

材料を全部もりあげ、上から白ゴマをすりつぶし、酢で味をととのえたものをかけ、

衣食住メモ

氷なしで食物貯蔵

空井戸…これは重寶な氷いらずの冷藏庫です。庭の片隅に深さ十二三尺の穴を掘ります。土がくずれないように、土管をいければなお結構です。

直徑は七、八十センチでよいのですが、下の方は一メートル五十センチくらいにしておきます。するとこの中は眞夏でも六十二三度の冷え冷えした低温を保つています、から、食物などの貯藏にはうつてつけです。

物の出しいれは、なわばしごでおりてもよいのですが、ひものついた罐か、かごでつるしてもよいでしよう。

これは地下水の高いところには不向きですが、高燥な土地でしたら、割りにたやすくつくれて重寶です。

ビールサイダー牛乳の冷し方

ビール、サイダー、牛乳などを冷すには、びんにぬれた布を卷いてバケツの中にいれ、布はしが水に浸るようにして涼しいところにおきますと、布の水分が蒸發するので、下から絶えず水を吸いあげますから、いつでも冷えているわけです。藥びんなど

パセリ、エンドウなど青味をそえます。

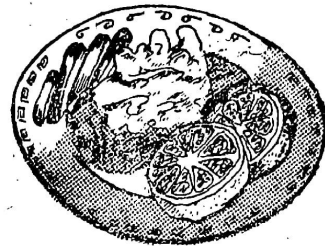
冷製魚のマヨネーズ寄せ

（材料）魚の切り身五切、寒天三分の一本、サラダ菜、トマト、マヨネーズ、夏ミカン。

（つくり方）魚の切り身は塩、コシヨウしてしばらくおき、十分くらい蒸したら取り出し、さましておきます。

寒天は水七、八勺で煮とかし、塩、マヨネーズでうす味をつけ、魚の上から少しずついく度にもかけます。

器に配置よく並べ、トマトの細切り、夏ミカンを皮ごと縦に切つたものなど、色どりよく飾ります。魚は塩ザケを水にもどして使つてもよくマヨネーズのかわりに落花生をすりつぶし甘酢でといても結構です。

夏の味覺

スープ寄せ

（材料）ハム二〇匁、ゆで玉子一個、寒天一本、トマト、キュウリ一本、スープ一合。

（つくり方）トマトは皮をむき四つに割つてうすく切り、キュウリは塩でもみ洗いしてうす切りにし二つとも塩をします。

ゆで玉子の白味はうすく縦に切り、黄味はほぐし、ハムは一センチ角に切ります。寒天を水一合で煮とかし、スープ、塩、コショウを加えてスープより濃いめの味をつけます。

流し箱にハム、トマト、キュウリ、ゆで卵をいれ、寒天汁を流しこんで固めます。

カボチャのはさみ揚げ
（つけ合せゼリーサラダ）

（材料）カボチャ四分の一、ハムまたは挽き肉二〇匁、寒天半本、玉ネギ二個、ジャガイモ一〇〇匁、キュウリ二本、トマト二個、ネギ少々、油またはバター、小麦粉、マヨネーズソースまたはたまごソース。

（つくり方）カボチャは皮をむき、五ミリの厚さに一人二切用意し、塩、コショウします。肉に玉ネギのみじん切りを加え、すりつぶして塩、コショウし、カボチャの片面に小麦粉をふりかけ、肉を平らにうすくぬり、二つ合せて皿にならべてやわらかくなるまで蒸し、小麦粉をまぶして炒めるか、パン粉をつけて揚げます。

サラダは寒天を水二合五勺で煮とかし、固めて一センチ角に切ります。玉ネギはうすくわ切りにしてゆであげ、ジャガイモもうすくわ切りにしてゆで、どもに塩、コシヨウします。キュウリは塩でもみ洗いしてうすく切り、トマトも適當に小さく切つて塩をうつておきます。

以上のものをマヨネーズであえてつけ合せ、ウスターソースや二杯酢をかけます。

たまごソースは、卵黄一個をよくとき、塩、砂糖各茶さじ一杯、コショウ、ときガラシ少々を加えよくまぜ、酢でどろどろにときます。

サラダにジャガイモの多いときは、うすくのばしてあえます。

（以上　關　操子）

飲みものとお菓子

夏休みのお孃様方にも簡單におつくりになれるおいしい飲みものとお菓子です。

ミルクポンチ

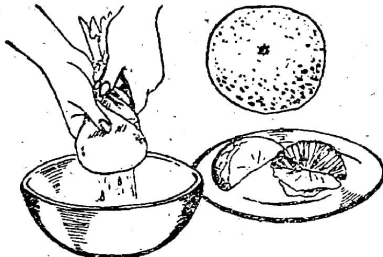
（材料）卵一個、牛乳一合、果物シロップ大さじ三杯、氷、ブランデーまたはウイスキー大さじ一杯（婦人子どもの場合は略してもよい）

（つくり方）コップに氷のごく細かく砕いたものを半分ほどいれておきます。ボールに卵をいれよくまぜてこれにシロップ、ブランデーを加え、最後に牛乳を少しずつ加えながらよくかき廻し、まざりましたらコップにいれ氷のとけない中にいただきます

オレンジエード

（材料）夏ミカン二個、砂糖六〇匁、水三合、炭酸水適宜、レモン少々（略してもよい）

（つくり方）夏ミカンを横に二つ割りにし、レモン絞りで汁を絞ります。（レモン絞りのないときは實を出して袋を割り、き

もかうしておくと安全です。

魚や肉かまぼこの貯藏法

魚や肉、牛ぺん、かまぼこなど少しでも腐敗をおそくしたい時は、表面に過酸化水素水（オキシフル）をぬりつけておきます。

これは無害ですし、味もかわらないいたつて簡單な方法です。

生魚の中毒の手あて

氷づめや古くなつた魚を食べて中毒を起すことがあります。ひどいものは赤い發疹ができたり、むくんだり、熱やめまいなどがおこつて大事になることがあります。

中毒と氣づいたら、すぐに塩湯をたくさん飲ませて吐かせてしまうのが一ばんよろしいです。

カニに中毒した場合は黒豆の煎じ汁や、ハスをおろした汁などよくききます。

茶しぶのとり方

朝餉の食卓も眞白にみがかれたお茶碗がならんでいたら一きわすがすがしく、箸とる手もおのずから進みましよう。

お茶碗や土びんに茶しぶがついて赤くなつたものは、塩をつけて洗うととれますが、たくさんの場合はアクで煮るか、生灰をとかして洗うときれいにおちます。

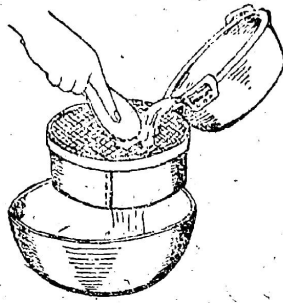
青味づけのしかた

白い布地にうつすりと青味がついていますと、見た目にもすずしげで心地よいものです。

いなふきんで絞ります）これに砂糖を加え、水三合をいれて冷たいところに二時間くらいおきますと砂糖と果汁がよくなじみますから、コップにいれて炭酸水で適宜に薄め、レモンのわ切りを浮かせます。この分量で十人くらいの飲みものになります。甘味はあまり強くない方がよろしい。

オレンジゼリー

（材料）オレンジの汁五勺、ネーブルの汁五勺、ゼラチン二匁（寒天の場合は半本）砂糖十五匁。

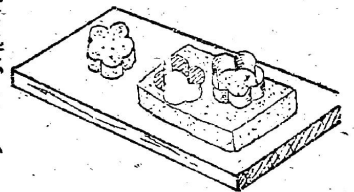
（つくり方）ゼラチン（または寒天）は水につけ、やわらかくなつたら分量のネーブル汁に砂糖をいれて火にかけ、砂糖が溶けたらゼラチンを加えて一度うらごしにかけます。（寒天の場合は煮とかしていれます）少し冷めかげんのところにオレンジの汁を加えてかきまぜ、シャンペングラスに流し込んで固め、生クリームの泡立てたもので飾り、スプーンを添えていただきます。

二色ゼリー

（材料）寒天半本、水一合四勺、砂糖三十匁、卵一個、レモンエッセンス少々。

（つくり方）寒天は水にもどしてやわらかくなりましたら絞つてナベにいれ、分量の水を加えて煮とかします。これを一度こして砂糖を加えて煮つめ、糸を引くくらいに煮つまりましたら卵白を固く泡立て、その中に寒天の煮汁を二分し、その一つを少しずつかき廻しながら静かに加えます。

他の一つの寒天には卵黄をまぜ、よくかき廻し、エッセンスを加えます。

卵黄の方を先に箱に流し、やや固まつたら、卵白をつぎに流し込みます。

すつかり固まりましたら型から抜いて適當の形に切るか好みの抜き型で抜いてお皿にとります。

フルーツポンチ

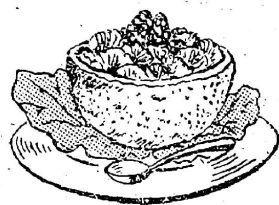
（材料）（五人前）砂糖三十五匁、水一合五勺、モモ大一個、オレンジ一個、サクランボ一五個、生クリーム五勺、砂糖七匁。（クリームは略してもよい）

（つくり方）砂糖と水を火にかけて煮とかし、さましておきます。果物は皮をむいて小さく切り、砂糖水に浸け冷やします。涼しそうな深目の器に汁ごと盛り、細かく砕いた氷をのせ、白ぶどう酒を小さじ一杯ずつ加え、生クリームを冷やして固く泡立て砂糖七匁を加えたのを飾ります。

グレープフルーツ

（材料）グレープフルーツ（夏ミカンでもよい）一個、砂糖大さじ二杯、サクランボ二個（略してもよい）

（つくり方）半分に切つて袋と皮の間にナイフをいれてはがし、さらに袋の内側も一袋ごとにスプーンではなしておき、またもとのようにおさめておきます。この上に砂糖をふつて二十分ほどおきますと、砂糖とみかんの汁がとけあつておいしくなります。

まん中のくぼんだところにイチゴかサクランボを飾り、お皿に青い葉を三枚ほどしいて果物をのせ、テイースプーンをそえていただきます。

アイスクリーム

（材料）（六人前）卵三個、砂糖四十匁、牛乳三合、ヴァニラエッセンス少々、氷一貫目。塩百匁。

（つくり方）塩と砂糖をナベにいれてよくかきまぜ、一度温めた牛乳を少しずつ卵黄が固まらないようにいれてかきまぜながら全部いれて火にかけ、卵黄が固まらないていどに煮て、ドロリとなりましたら火からおろし、うらごしをしておきます。

よく冷めたら好みによりヴァニラエッセンスをいれ、アイスクリーム器にいれてかためます。

アイスクリーム器のない場合は適當なお茶筒の罐に材料をいれ、洗い桶などの中にいれてまわりに氷をつめ、その上から塩をふつて絶えず罐をまわしてつくります。

（以上　加藤照子）

夏ものはことに洗濯のはげしいものですから、つぎのような薬品をびんにとかしておきますと、洗濯のたびに溶かす手間や、使いすぎの不經濟もなく重寶です。

これは最後のすすぎ水にいれるか、糊づけするものは、その中にまぜて色づけします。

つけかげんは附圖のものの色に應じてかげんすればなお効果的ですが、あまり濃すぎてはいけません。

麻、木綿、人絹などの植物性の纖維でしたら、金ペル（薬品店にあり）を水に溶かして使い、絹や毛織ものの場合は酸性染料のブルーを使います。

簡單なありの豫防法

戸棚などでしたら、とおり路に白墨の粉をなすりつけておくとよろしいです。お砂糖など小さな器にはいつたものなら、どんぶりに水をいれてつけておけば、ありはつきませんし、また蠅帳や冷藏庫のようなものは、四すみの脚の下に水をいれた器をおくと、滅多に上まであがりません。

太陽熱の利用法

生活を科學化するといつてむづかしく考えることはないのです。ちよつと頭を九十度轉換させたら、毎日の生活の中にたくさんありましよう。太陽熱の利用もその一つです。きれいな一升瓶に水を詰めて日光に直射させると、水溫は二三十度にあがります。これをさらにぼろ屑か紙屑をつめた箱に瓶をいれ、ガラス板かセロファン紙のふ

夏の味覺

食欲をそそるお漬ものいろいろ

水谷佳子

キャベツのきざみ漬

キャベツを一枚ずつはがしてよく洗い、固いところを切りとつて細くきざみます。白ウリ、ショウガ、ミョウガも薄く細くきざんでおきます。エダマメはさつと塩ゆでにし、さやから出します。

全部一しよにして、ボールか桶にいれ、塩をパラリとふつてよく混ぜ合せます。

だしコンブの砂をはらい、大きいままで上にのせ、おしぶたをして輕いおもしをのせます。これは翌朝からすぐいただけます。そのましぼつて、しようゆをかけましよう。しその實をいれてもおいしいものです。

あちやら漬

キャベツをはがし、よく洗つて三センチ角くらいに切ります。

キュウリは細く若いものをえらび、塩をふり、板ずりしてさつと洗い、薄く小口から切ります。青ジソはきれいに洗い、重ねて細くせん切りにし、塩で輕くもんで青黑い汁を出します。トウガラシは種子をぬき、小口からきざみます。

材料をまぜ合せ、塩をパラリとふつておしぶたをし、輕いおもしをのせます。トウガラシがぴりりときいて、食慾をすすめるおいしいお漬物です。

カレー粉漬

キャベツの芯をとり、一枚ずつはがしてせんにきざみ、さつと塩もみしてボールにいれ、塩大さじ半杯にカレー粉茶さじ五杯の割りでふりこみ、輕いおもしをします。

これは一時間もたてば食べられます。二杯酢をかけるとなお結構です。

ナスの即席カラシ漬

中くらいのナスのへたを切りすて、水洗いしてざるにあげ、よく水ぎりをしておきます。ナスはたんざく形に切り、はしからすぐ器にいれ、少量のカラシをパラパラふりかけ、またナスをいれます。これをくりかえしますが、カラシのためにナスからアクが出ないので色がかわりません。全部いれおわつたらしようゆを注ぎかけ、よく混ぜ合せます。ナスから水が出てきましたら、浮き上らないようにおしぶたをし、輕いおもしをおきます。

これは長くおくと味がかわります。

キュウリつめ酢漬

よく洗つたキュウリの兩端を切り落し、中の種子をぬいて濃い塩水に浸しておき、シソとたでの葉はよく洗つて小さくきざみ、塩少し加えて混ぜ合せておきます。

二三時間たつたら前のキュウリの水氣をきり、種子をぬいた穴へきざんだものを輕くつめこみます。

別に酢に砂糖を少し加えてつけ汁をつくります。かめにキュウリをきつちりとならべ、トウガラシを少し散らしてつけ汁をかぶるくらいかけ、輕いおもしをのせます。

これは一晩でつかります。二三分厚さに切つていただきます。

ナスの明からす漬

水洗いしたナスのへたをとり、三センチくらいのわ切りにし、鹽少々ふつてそつともみ、しようゆをほんの少し色つけの程度に加え、手ごろのボールか、どんぶりに漬けます。ゴマを香ばしくいり、ナスの上にぱらりとふりかけ、輕いおもしをします。

もみダイコンのしようゆ漬

夏ダイコンは皮をむかずに三センチにお切りし、さらに薄くたんざくに切つて、多いめに塩をふり、充分もんでから水洗いし、水氣を切ります。

ショウガと薄切りにした二品を混ぜ合せ、押してみてかぶるくらいにしようゆをさし、おしぶたをして輕くおもしをします。そのままいただきますが、これは少しずつ漬けた方がおいしいです。

新ショウガの甘酢漬

新ショウガのじくを六センチくらいつけて葉を切りとります。根を一本ずつにわけてよく洗い、ほうちようで割り目をいれて、小さいコップなどのような深目の器に酢をつくつた中にさしこみます。

たをしておきますと、日盛りには七八十度にもなります。なお瓶は空色のものより、茶色の方がよろしうございます。

洗濯の水も日向に出して温めれば、石けんの溶けをよくし、効力を倍加させます。

虫予防の照明法

夜分部屋を開け離していると、火を求めて虫が集り、せつかくの團欒を防げられ不愉快なものです。こうしたときは軒先きに電燈をつるし、ボール紙などで笠をつくつて、庭先きだけ照らすように工夫したらよろしいでしよう。

夏の戸締の工夫

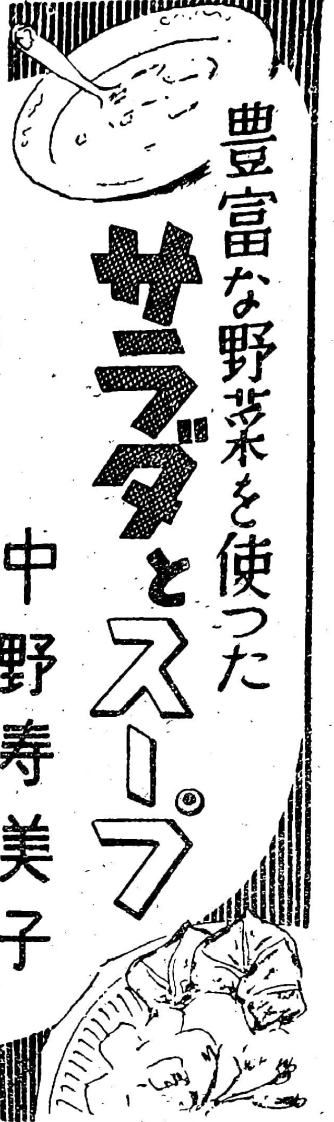
暑いからしばらく開け離して寢るつもりが寢込んでしまつて、盗棒にはいられたなどということをよく聞きます。主婦の注意すべきことで、戸は少しずつ透かしておくだけにして、絶對人の体のはいらぬようにすることです。なほ戸の一部にれんじ窓をつければ理想的です。

ちり箱にうじをわかさぬ法

掃除を手まめにして、ときどき石油乳劑をまくことが大切です。はえさえたからねばうじのわくことが少いですから、魚の骨や食べ殘りのものは、新聞紙などにくるんで捨てます。

石油乳劑のつくり方は、粉石けんを水でとき、それに石油を混ぜます。割合は石油と水と半々に、石けんは出來上りが白水くらいの色になればよろしいです。

夏の味覚

豊富な野菜を使ったサラダとスープ

中野寿美子

暑い一日の働きを終つた夕餉の食卓に、涼しげなガラス器にもつたサラダ、栄養たつぷりなコールスープで、疲勞の回復をはかるのも主婦のやさしい心づかいとして嬉しいものです。ぜひお試しください。

サラダ

野菜サラダ

(材料) ニンジン半本、ジャガイモ中十個、玉ネギ、グリンピースまたはサヤエンドウ各少量、サラダ菜四五枚、マヨネーズソース。

(つくり方) ニンジン、ジャガイモは小さくさいの目に切つて軟かくゆで、玉ネギはみじんにきざんで水にさらし、水氣をしぼり、グリンピースは、色よくゆで材料全部まぜて、マヨネーズソースであえ、サラダ菜をしいて盛ります。

▲マヨネーズソース：卵の黄身一個をどんぶりにわりいれ塩、砂糖、西洋カラシ各茶さじ一杯、コショウ少々を加えて、泡立器でよくかき廻し、やや粘りの出たところで、かき廻しながらサラダ油を二三滴ずつたらしつづけます。そして少し固まつたら、今度は西洋酢（普通の食酢でもよい）を同じく二三滴ずついれて、どろりとなるまでのばします。

こうして油と酢を交互に加えて、油一合、酢大さじ一杯を混ぜいれます。

○シラスボシ、キユウリ、トマトのサラダ

(材料) シラスボシ、煎茶々碗一杯、トマト一個、キユウリ小一本、サラダ菜四五枚、マヨネーズソース大さじ二杯。

(つくり方) シラスボシは、塩氣の強いものは水に浸し、そうでないのはさつと洗つて水氣をきつておき、キユウリはたんざくに切つて、塩をふりかけて水氣をしぼり、トマトは三分くらいのさいの目に切り、別別に、マヨネーズであえます。トマトは塩、コショウで、シラスとキユウリはコショウだけして、ガラスの器にサラダ菜をしき、盛りつけてすすめます。

カニのサラダ

(材料) カニ半ポンド罐一個、キユウリ大一本、トマト二個、サラダ菜、塩マヨネーズソース大さじ十杯。

(つくり方) カニは細かくほぐしキユウリは荒塩で板ずりして小口から薄く切り、ふきんにつつんで水の中で軽くもんでから水氣をしぼり、トマトは皮をむいて三分角くらいに切り、右の三品をいつしよにしてマヨネーズで手早くあえ、サラダ菜をしいた器にすつきりと盛りわけます。

花ヤサイのマヨネーズ

(材料) 花ヤサイ、マヨネーズソース、レモン、塩、砂糖各少々。

(つくり方) 花ヤサイは適宜の大きさに離して、軟かく御飯蒸でむすか、ゆでるかして冷しておき、レモンの搾汁と塩、砂糖少少合せた中に一時間ほど浸しておいて、頂くとき取り出し、マヨネーズをかけます。

スープ

コールドコンソメ

(材料) ニンジン二十匁、玉ネギ小一個、キャベツ二枚、細インゲン、油少々、スープまたは水五合、塩、コショウ少々。

(つくり方) ニンジン、玉ネギ、キャベツ、細インゲンなど細かいせん切りとします。熱したナベに油少々たらし、さきの野菜をいれてさつといため、スープまたは水をいれ、塩、コショウで味をつけ、盛夏ですからひやしていただきます。

夏は栄養の衰えるときですから、こうして油を使つた消化のよいスープなど大へん結構です。

カボチヤスープ

(材料) カボチヤ百匁、水五合、油、小麦粉、塩、コショウ少々。

(つくり方) カボチヤは種をとつて薄く切ります。ナベに油少々たらしてカボチヤをいため、水を分量の五分の一ほど加えて軟かに煮て裏ごしします。これを残りの水でのばして煮立て、塩、コショウで味をつけていただきます。

スープを濃くしたいときは、油少々とかした中で小麦粉を焦さぬようにいため、前のカボチヤの中に少しずつ加えてよくかきまぜますと、カボチヤと思えぬほどおいしいです。野菜はカボチヤとかぎらず、ジャガイモ、サツマイモ、ニンジン、トマト、なんでもよろしいです。

トウモロコシのシチュウ

(材料) トウモロコシ五本、玉ネギ一個、ニンジン一本、トマト五個、キャベツ四分の一、小麦粉大さじ二杯。だしコンブ二三寸、塩茶さじ一杯、コショウ少々。

(つくり方) トウモロコシの實をほうちようでこそげ取り、玉ネギ、ニンジン、キャベツは一口くらいの大きさに切り、だしコンブ二三寸をナベにいれ、かぶるほどの水を加えて火にかけます。沸騰したら塩をいれ、火を弱めてコトコト煮こみます。野菜が軟かくなつたら、トマトを大切りにしていれ小麦粉の水どきを加えてどろりとさせます。コショウをふりかけて頂くとなかなかおいしく、パン食にはことに結構です。

夏の住いを涼しく明るくする工夫

吉田謙吉

夏は涼しく多は暖かく過したいという欲望は誰でももつことですし、生活の歡びといつたことも、そうした單純な欲望の中からも湧き出て來るものですが、今日のきびしい世相の下では、この單純な欲望をみたそうとすると、いきおい複雑な工夫を凝らさなければならない狀態におかれているわけです。衣服のこともさることながら、住居の問題は、住宅難という手ごわい摩擦も考えにいれなければならないのです。

口繪でお目にかけたのは、そうした惡條件を考えにいれての上で、明るくたのしい夏の住い方の工夫を考えて見たものです。

しかし、住居というものは、きものと同じでその人の生活にぴつたり合つた住い方の工夫がこらされていなければ、その人の住居としての値打ちは無いといえましょう。これと反對に、たとえ三四坪のバラック建てでも、あるいはたつた一間の間借り住いでも、その人の生活に合つた住い方の工夫がこらされているなら、住つている人の生活の匂いというものが漂つていて、よそめにも快く感じられるものです。ですから嚴密にいうと、住いというものは、その人の生活のしかたを基礎として、ひとりひとり嚴重に考えられてゆかなければならないものなので、極端な場合は、ある人にとつてはこの上もなく愉しい住いであつても、別の人の生活にあてはめて見るとどうも住み心地が惡いという場合も決して少なくないわけです。

たいへん住居談議が長くなりましたが、まあここにお目にかける夏を涼しく明るく過す住いのいろいろな工夫も、そうしたことをはつきり意識しての上で見ていただいて、ご自分の生活に合せてさらに工夫していただくなり、あるいはこれからヒントを得られて、さらにすぐれた工夫をこらしていただく、いはばさういつた資料として、ちようどスタイルブックを見られるようなつもりで見ていただくなら、案外お役に立つのではないかと思われます。

そこで第一圖は、六疊なり八疊なりの室の椽先にたんざく形の張り出しをつけて見たもので、これに石燈籠のように鉢一つをあしらつて見ました。こうしてみると、せまい單調な椽先にも明るい變化が生れ、花道のようにつき出たところで、涼風をうけるのもたのしいことになりましよう。

また、圖のやうに床の間と押入れの前に花莚がわりに、單純に四すみに模樣をいれた敷きものなり敷き紙なりを敷いて、椽先の張り出しが唐突に見えないようにする心づかいも必要でしよう。

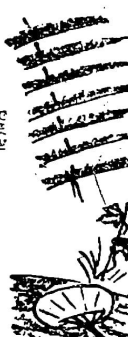
あるいはまた、床かざりを思い切つてエキゾチックにして、近ごろのアメリカの室內裝飾に見られるような額椽の飾り方をしたり、あるいは床の間の左手のふすまの色と敷きものの色との涼味たつぷりの調和を計つて見ることも必要でしよう。

第二圖も同じく椽先の工夫ではありますが、これはうすい板きれ(木ずり)を使つて、日除けと庭先からの目かくしを考えて見たものです。うすい板切れでも、交互に直線を生かしてちようど洋裁の切りかえのような技巧をいかすようにします。

もつとも板切れそのままでは、夏の色彩とはならないので、水色の濃淡をそれぞれ縱横に塗りわけて見ましよう。

元來これまでの日本家屋は色彩的に大へん單調なので、これに塗つたものを部分的につけ加えるには、その色彩が日本家屋の沈んだ色と調和がとれていないと、塗つた部分だけが浮き上つてしまいます。

もう一つの椽先の工夫は、椽先に空箱などをおいて、これに三尺板を庭先に突き出し、そこで凉をとるやうにします。

また、その張り出しと向い合せて、うすい板で圖のような横縞の對立をつくつてみるなら、張り出した板も一そうはえることになりましよう。このスクリーンも、横縞の板切れをそのまま使わずに、紺、青色の濃淡三段くらいにぬりわけるなら、色彩的にも凉をとることができましよう。ただこうした工夫を實現してみる場合に、その横縞の板切れのうちつけ方などが不揃だつたりしますと、涼味どころかかえつて暑くるしい感じに見えるばかりです。

第三圖は、出窓を利用して室內ベンチといつたものです。出窓の高さと合せたものを窓ぎわにぴつたりつければ、ややゆつくりした涼み台が出來るでしよう。これにスダレで日よけをつけておいてもよいでしようが、その場合スダレをそのまま使わないで、細い木を使つて枠張りにし、內がわに風とおしのよい布地を張つてみますと、スダレとは見えないモダーンなものになります。

またこうした場合に夏座ぶとんのかわりに、涼味を盛つた配色の木綿などでクッションをおくのもよろしいでしよう。

また惜しげもなく張れるような襖でしたら、扇面型などを圖のようにむしろ裝飾的に張り合せて、出窓の涼味に對してこの室のアクセサリーのような効果をねらつて見るのもよいでしよう。

第四圖は、涼しい住いの部分的な工夫でこれも木ズリを使つて、なるべくすつきりしたあらい浴衣柄のようなスクリーンをつ

涼味を出すいけ花の技巧

草月流家元 勅使河原蒼風

☆涼しげにいけること—

量を多くいけることは、夏の涼しさを主とするいけ花には禁物で、暑く重い感じは、たくさん花を使いすぎたところから生れる表情です。

器の口もとによゆうを見せて、すつきりとした根もとをつくります。

花瓶などにいける時は、根もとの小枝や葉はとつて腰もとを長くしていける（器にはいる部分をすつきりさせる）しかし水盤や皿などにいける時は、劍山をかくすだけのしげりは大切にしてください。

太い枝のものより、細い枝のものの方が輕快で涼しげです。

色は赤や黄をたくさん使わないようにして、綠、青、紫、白、うすもも色などが涼しげに感じられます。

このように量を少くして、色彩の效果を考えていけた花と、なんでもいいからあるだけ挿すというような花とはまるで美しさがちがつてくるものです。

☆切り取る時を考えて—

夏の花はしおれやすいとはたれでも知つていることですが、ただ水さえのませればいい—というようなずさんなやり方をしなければそれほど心配はないものです。

ともかく眞晝に切りとることはなんとしても避けたいものです。

朝早くか、夜切るようにする。

切つてすぐいけないで、深い水に二三時間つけておいてからいける。

野や山の花を切つたら風にあてないようにして、紙かきれなどでよくつつんで持つて歸ること。

いつたんしおれた花でも、じかに風にあてたものでなければ、かいふくさせることが出來るというわけです。

☆水あげ法は合理的に—

水あげの藥で、しおれた花がすぐ直つたり、古い花が若返えるのではなく、生き生きとした狀態を少しでも長くつづけさせるための方法であることを基礎知識としてかからねばだめです。

花がしおれるのは、水を吸い上げる力がにぶつたり、水分をあまり早く乾かしてしまつたりするからです。

根もとを水切りにする方法——

根もとを火で燒く方法——

根もとを湯で煮る方法——

根もとに藥をつける方法——

などがあるのですが、このうちで一ばん簡單で、ひろくどの花にも使えて役に立つのは、なんといつても水切り法です。水切りは、いつたんしおれた花をかいふくさせる時にも有效で、ぐんにやりとした花でも水切りにしてその水の中につけておけば、しばらくの間にもとの姿にもどります。

水切りにした花は切り口から空氣が浸入していないわけですから、水の吸いあげもよく、その切り口もくさらないということになります。

水切りとは、枝の（おもにしおれやすい草花もの）根もとを水にいれ、はさみも水の中にいれて切ることで、どの枝も切るたびにこれを忘れずにすることです。

藥をつけるのも、根を燒くのも、水切りにした花をいつそう完全に入念に扱うためにする——という場合にはじめて效果を强くするのです。

☆器にもえらびがある—

器は大ていなんでもさしつかえはありませんが、とくに涼しげなものといえば、ガラス器とか籠、金屬器、それから陶器といつた順でしよう。

ガラス製の器こそは、ほんとうに夏の器に絶好のもので、まず涼味はらくに出せるはずです。

籠も輕い感じや野趣あるものが夏の花にふさわしく、たいていのものは涼しそうに見えましよう。

水盤とか皿などのように水面のひろく見える器もいいわけで、花といつしよに見る水面の美しさは、とくに夏のいけ花の資い價値の一つです。

くつて見ましよう。

そして、單に板切れをぶつけたといつた粗雜な感じにならないように、寒い色を使つて塗るか、あるいは紙張りしてもよいでしようし、さらに裏にチュールのような布地をカーテンのように襞をよせて輕くあしらつてみるのも涼風をうけるのにふさわしいでしよう。あるいは、プリント柄などのうすい布地だけを圖のようにしぼつて、間仕切りに使つて夏の感覺をこれに集中させるということも考えられましよう。

また、竹を圖のように組んで、つる草などをからませ、パラソルがつくられてゆくならさらに愉しいことでしよう。

第五圖は、ピーチパラソル・メイドインジャパンといつた趣向で、蛇の目傘をつかつた涼味ですが、こうした場合に傘の柄をとくに太い竹の節をぬいたものにさして、竹しようぎとの調和をはかることは必要でしようし、紺のれんの端ぎれのようなものをちよつとぶらさげるくらいの愛嬌もつつましいサービスになりましよう。

第五圖右は、アパートのように出窓のならんでいる場合の涼をいれる工夫の二三ですが、こうした場合に必らず美感をともなうということがいつも考えられることも、大きな工夫の條件の一つとなりましよう。

また圖のように、隣り合せた窓と窓とでお互に協定しあつてつる草をからませることも、考えられましよう。

アクセサリーいろいろ
端布や残り糸をあつめてつくつたアクセサリーいろいろ。あなたの胸もとやお手に眞夏の感覚を涼しく盛りましよう。
①布レース地を生かしたジャボとバッグ（高木とみ子）
②ひもレースのクラシックな替えカラー
②⑥（伊東磨理子）
③クロスステッチの趣味の手さげ（近藤百合子）
東宝（岸旗江さん）
松編み飾りのシックなレース手袋（佐藤德子）
④
(A)
⑤清楚なハンカチーフ二種
(B)
⑥
かわいらしいスイートピィの造花

Kiss Me
昭和二十四年六月十五日印刷納本　昭和二十四年七月一日発行
「主婦と生活」第四巻第七号　七月号　別冊附録
十年以前の貴重な香水と全く同じ
超短波科学による
香水の醸成に成功！
キスミー特殊香水
キスミー
ラノリン・リスリン・セチルアルコール含
特殊口紅
海外輸出の９割を占めていたキスミー特殊口紅再び
要望にこたえて輸出致します。内地の皆様にも全く
同様の原料歐米品を使つた優秀品を出しております。
御愛用の程お願ひ申上げます。